

CAP

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

L'agent polyvalent de restauration est un ouvrier qualifié sous l'autorité d'un responsable. Il exerce des activités de production, distribution et entretien des locaux en restauration collectives et commerciale.

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale de niveau V, à vocation d'insertion professionnelle .

SECTEURS

Restauration collective

- Santé : hôpitaux, cliniques, maisons de retraite
- Administrations et entreprises
- Enseignement : restauration scolaire et universitaire

Restauration commerciale

- Fast food, sandwicheries.
- Cafétérias
- Pizzeria, crêperies
- Fabrication de plateaux repas



FONCTIONS EXERCEES

Productions culinaires

- Réception et stockage des produits alimentaires
- Production, assemblage et conditionnement des préparations culinaires
- Contrôles qualité , sécurité alimentaire

Service clientèle

- Mise en place des espaces de distribution et de vente
- Accueil, conseil et service au client
- Encaissement
- Gestion de la qualité

Entretien

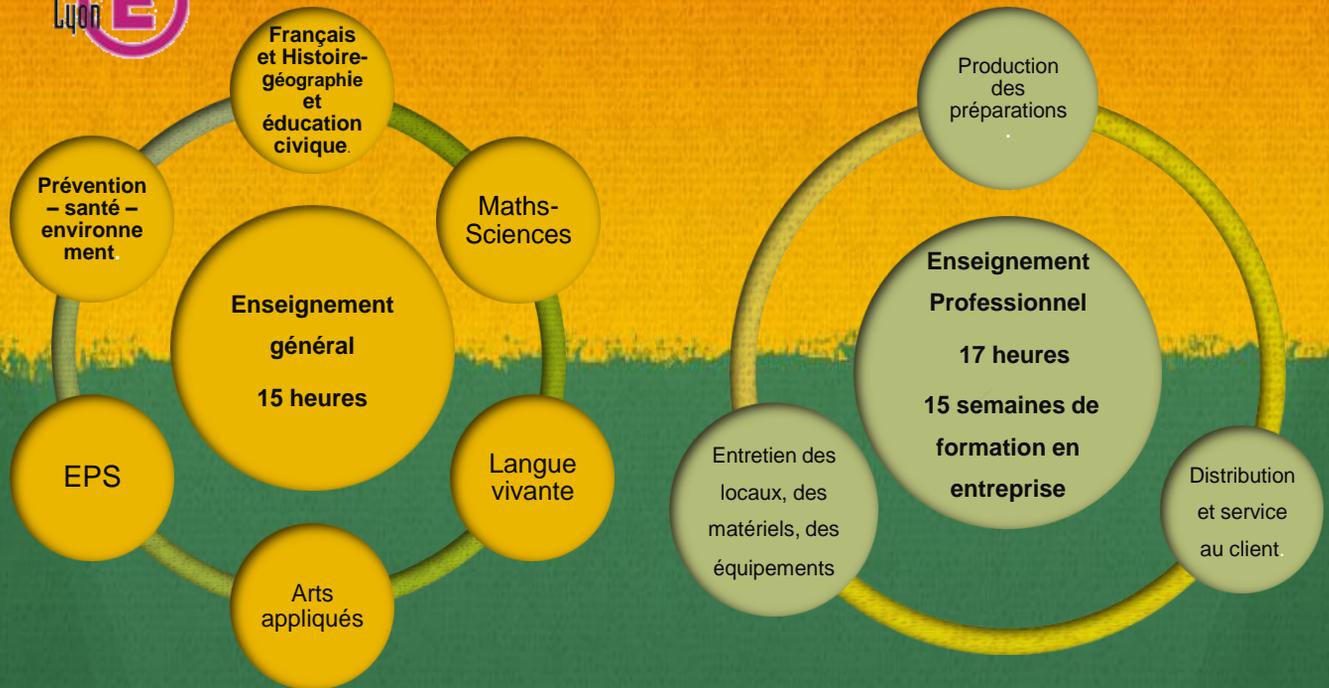
- Entretien des locaux, des matériels et des équipements de restauration

QUALITÉS REQUISES

- Organisé.
- Dynamique (Rythme de travail soutenu).
- Avoir le sens de l'hygiène et de la sécurité.
- Ayant le sens de la communication.

Ce professionnel effectue des contrôles qualité et est acteur de la sécurité alimentaire. Il favorise l'image de marque de l'entreprise.

CONTENUS DE LA FORMATION



FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES OU POURSUITES D'ÉTUDES

Mentions complémentaires (MC)

Employé barman
Employé traiteur
Cuisinier en dessert de restaurant
Vendeur spécialisé en produits alimentaires
Aide à domicile

Baccalauréats professionnels

Cuisine
Commercialisation et service en restauration
Hygiène, propreté, et stérilisation

EN SAVOIR PLUS

SIRHA : <http://www.sirha.com/2011/>
Mondial des Métiers : <http://www.mondial-metiers.com/>
Portes ouvertes des établissements scolaires : de décembre à mars
Techno Pro : <http://www.ac-lyon.fr/ressources-locales.218459.fr.html>
Chambre des Métiers, chambre de commerce et d'industrie.
Journées du Rotary Club : <http://www.rotary-enseignants-entreprises.org/>

CAP en 1 an

Cuisine
Restaurant
Employé de vente spécialisé option produits alimentaires
Services en brasserie-café
Services hôteliers
Services en milieu rural
Assistant technique en milieu familial et rural
Assistant technique en milieu familial et collectif
Industries agro-alimentaire (CAPA)